VEUVE AMBAL
CRÉMANT DE BOURGOGNE

BIO BLANC BRUT

Crémant de Bourgogne

CÉPAGES

Les cépages de Pinot Noir, Chardonnay et Aligoté s'assemblent pour donner naissance à cet authentique Crémant de Bourgogne Bio.

ELABORATION

Ce crémant de Bourgogne est élaboré à partir de raisins issus de l'agriculture biologique en suivant des traitements appropriés à cette culture. Les vendanges sont manuelles et le pressurage lent, pour extraire la meilleure qualité de jus. Seules les premières presses de nos meilleures cuvées sont sélectionnées. Le vieillissement de 24 à 36 mois sur lattes dans nos caves de Bourgogne confère au vin des arômes intenses.

ARÔMES & SAVEURS

Ce Crémant de Bourgogne Bio développe des notes gourmandes de brioche et de beurre frais. En bouche, des arômes de fruits frais, l'abricot et la pêche. La finale est légère et onctueuse.

ACCORDS METS/VINS

Ce vin, idéal pour l'apéritif, accompagne des légumes frais et croquants en apportant une belle fraîcheur

Brioche

Abricot

Pêche

UNE QUALITÉ SANS CESSE AMÉLIORÉE

www.veuveambal.com